



### La Sangiovesa

p.zza Beato Simone Balacchi, 14

☎ 0541620710

www.sangiovesa.it

Chiuso: sempre aperto

solo la sera

Ferie: mai

Coperti: 150

€ 35 vini escl.

☎ tutte 📶 \* ♿



**Trattoria.** In questo caratteristico locale di Santarcangelo, da tempo meta prediletta di intellettuali che non disdegnano le gioie della convivialità e di tutti quanti apprezzino la buona cucina della tradizione, troverete la quintessenza della "romagnolità", non ostentata in modo chiassoso ma disseminata in tanti piccoli dettagli. Dopo aver superato i diversi ambienti che ospitano un negozio-dispensa, un forno e una rustica osteria, si accede al dedalo di salette interne con soffitti a volta, pozzi e stretti corridoi illuminati da faretto, dove le note di un "liscio" vi daranno il primo indizio. La robusta presenza di etichette di Sangiovese nella carta dei vini - intelligente quanto onesta e con il meglio del territorio - rafforza la sensazione di essere nel cuore della Romagna più verace. Ma è con l'arrivo delle vivande - un trionfo della cucina romagnola, a base soprattutto di carne (ma con due menu vegetariani a 33 e 36 euro), piadine cotte al momento e paste all'uovo tirate in casa - che avrete la conferma definitiva. La carta mette l'acquolina in bocca solo a leggere le proposte. Fra gli antipasti ci si può sbizzarrire con salumi, sottoli, formaggi misti, frittatine alle verdure e cassoni ripieni in vari modi. Goduriosi gli strozzapreti con puntine di maiale e ceci, ancor più le tagliatelle della Minghina con verdure e pomodorini, dalla sfoglia alta e porosa. Fra i secondi, oltre una magistrale trippa speziata, potrete assaggiare ottimi filetti di manzo alla griglia, lo scortichino alla moda del conte Nadini e lo stinco gl'assato al forno. Tutti fatti in casa i dolci, dalle tante torte (golosissime quella alla ricotta con salsa ai cioccolato e quella allo squacquerone e fichi caramellati) e ciambelle da accompagnare magari a un vino dolce. L'ambiente curato, il servizio efficiente e cordiale, la mise en place essenziale ma elegante fugano subito la paura di imbattersi nei vizi di tanta ristorazione da grandi numeri. Insomma un'ode alla grande tradizione gastronomica regionale.